



Fine Dining

med Sten & Ben
Norsen, 16.11.2011

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Kvällens program	3
Fine Dining?	4
Dukning	5
Porslinets och bestickens placering vid olika måltider	6
Vett och Etikett	8
Bordsplacering	9
Recepten	11
Viner	11
Korv och potatischipstorn med löksallad och marmordressing	12
Tomatsoppa med bönkräm	14
Stekt ankbröst med fikonvinägersky, lingonlinser, mandelpotatispuré och romansalladsragu	16
Chokladmarquise med vinteräppelsallad och blåbärs coulis	19
Källor	20

Kvällens program

- Presentation av kvällens program och arrangemang, samt genomgång av recepten
- Tillredning av kvällens rätter
- Dukning
- Middag

STÄDNING!

Fine Dining?

Den bild som träder fram från mitt idoga sökande på Internet visar att "Fine dining" är förknippat med stjärnkrogar där restaurangguiden Guide Michelin har ett stort inflytande på bedömningskriterier av restauranger. Många förknippar "Fine Dining" med bra mat och dryck men även andra aspekter tas upp beroende på vem man frågar. "Fine Dining" erbjuder en helhetsupplevelse som erbjuder något utöver det vanliga och kostnaden för en måltid blir därför högre .

- Begreppet bygger på kombinationen utsökt miljö och mat.
- Vackert upplagda och artistiskt utfunderade små portioner.
- Högklassig mat, uppdukning och miljö med en touch av personligheten hos serveringspersonalen.

Slutsats: "Fine Dining" är ett begrepp som är svårdefinierat och därför framförallt ett branschord och sägs ibland handla om restaurangtrender. Två typer av "Fine Dining" framträder, den ena som står för det traditionella som upplevs strikt och välordnat med matsalshantverk och en korrekt servering och bemötande gentemot gästen. Den andra typen av "Fine Dining" är en restaurang som håller hög kvalité men har ett roligare tilltal som ska göra så att gästen känner sig avslappnad och kunna njuta av god mat och bra sällskap och dras mot ett annat begrepp "Fun Dining" som allt fler talar om, kanske en ny trend där fler kan känna sig välkomna.

Dukning

Besticken

För varje gäst bör man räkna med minst 60 centimeters mellanrum vid bordet. Besticken placeras utifrån och in efter den mat som serveras. Det som äts med enbart gaffel, t ex hummer placeras till höger, så även ev. soppsked. Dessertbesticken placeras mellan glas och tallrik med skedens skaft åt höger och gaffeln åt vänster. Det går även att ha besticken liggande ovanpå den tallrik där de ska användas, t.ex. framdukad förrätt. Sallads- och brödtallrik placeras till vänster. Placera bröd- och salladstallriken så nära som möjligt, så att gästerna inte blir tveksamma från vilken de ska äta ifrån.

Glaset

Glaset placeras från höger i den ordning de ska användas. Ev. snapsglas placeras till höger om ölglasen. Glöm inte vattenglasen och placera detta längst ut till höger.

Servetten

Servetten kan läggas till vänster eller mitt på tallriken. Ett trevligt alternativ är att göra en vacker servettvikning. Färgen väljs utgående från middagens tema, årstiden och porslinet som man använder.

Tips om hur man viker servetter t.ex. här:

<http://www.duni.com/sv/Forhemmet/Dittbord/Servettvikningar/>

Utsmyckning

En vacker dukning gör måltiden ännu mer angenäm och njutbar för såväl öga och gom. Att duka vackert med blommor, levande ljus och brutna servetter ger extra feststämning och en estetisk och stämningsfull känsla under hela middagen. Använd de tillgångar som finns i naturen vid tillfället. God hjälp på idéer hur man dukar bordet tilltalande kan man finna i olika ”mattidningar”. Lekfullhet och kreativitet hjälper till att skapa en personlig utsmyckning. Om festen

har något tema kan man planera både mat och utsmyckning utgående från detta.

En meny vackert utformad på ett kort är alltid ett trevligt minne som uppskattas av gästerna.

Bordsduk

I de flesta festliga sammanhang har man vit bordsduk. En ren slät duk är utgångspunkten för dukningen. Dukarna skall manglas och strykas på förhand så att de säkert ser bra ut då det skall dukas till fest.

Undertallrik

En trevlig, men inte så ofta förekommande sed är att också ha en undertallrik. Om man väljer att använda undertallrik, skall den ligga framme under måltiden och tas bort först till desserten. Undertallriken ska vara större än varmrättstallriken. Man kan välja att ha dukat färdigt med undertallrik, varmrättstallrik och förrättstallrik när gästerna bjuds till bords. Alternativet är att låta undertallriken ligga och sedan efterhand lägga på tallrikar med de olika rätterna på.

Porcelainets och bestickens placering vid olika måltider

- Huvudrättssoppa och bröd

Soppskeden finns på högra sidan om tallriken med skeden uppåt-vänd. Smörkniven finns på brödfatet.

- Förrättssoppa, huvudrätt och efterrätt

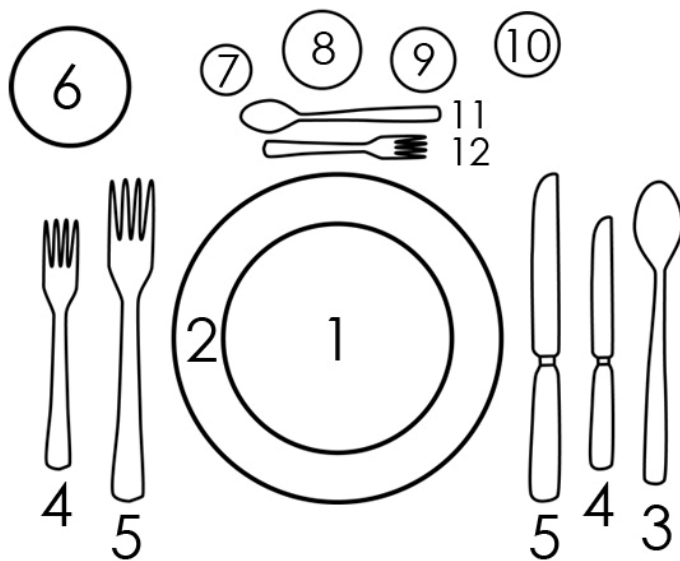
Soppskeden finns ytterst och man börjar med den, närmast tallriken finns besticken för huvudrätten och ovanför tallriken finns efterrätts-skeden. Gaffeln skall ligga med klorna uppåt och knivens egg skall vara vänd mot tallriken.

- Förrätt, huvudrätt och sorbet som efterrätt

Förrättens bestick skall ligga ytterst, närmast tallriken finns huvudrättens kniv och gaffel. Då man som efterrätt bjuder på en frusen rätt, kan man duka med både efterrättssked och gaffel.

- Festlig middag

Förrätter (yttersta kniven och gaffeln), soppa (skeden till höger) och huvudrättens bestick närmast tallriken. Till vänster om tallriken finns brödtallriken. Efterrättsskeden och gaffeln har placerats ovanför tallriken. Ovanför dem finns det många glas. Längst till höger står vattenglas, de följande glasen är för middagens olika rätter.



1. Förrättstallrik och/eller sopptallrik
2. Varmrättstallrik
3. Soppsked
4. Förrättsbestick
5. Varmrättsbestick
6. Assiett för bröd eller sallad
7. Dessertvinglas eller Champagneglas
8. Rödvinglas eller Varmrättsglas
9. Vitvinglas eller Förrättsglas
10. Vattenglas
11. Dessertsked
12. Dessertgaffel

Vett och Etikett

Hålla i glaset

Ett vinglas ska greppas om sin fot, med ett eller par fingrars stöd mot kupan. En hand runt kupan ger fläckar på glaset och förändrar temperaturen på vinet!

När får man dricka?

Bordsvatten dricker man av när man vill, också redan före välkomstkålen. Vinet dricks "fritt", först efter välkomsttalet och alla gäster skålat samtidigt med värden/värdinnan.

Hur håller man i?

Drycker serveras från gästens högra sida och maten från vänster. Glaset ska inte fyllas till bredden utan till två tredjedelar om det är rött vin, något mindre om det är vitt vin. Det beror bl.a. på att temperaturen på vinet stiger så snart det hälls i glaset.

Duka ut

Serveringsfaten tas ut först från bordet. Använda tallrikar tas bort från höger sida, nya ställs fram från vänster, med vänster hand. När efterrätten serveras ska salt- och pepparkar tas bort från bordet.

Hur ska man skåla?

Dags att smaka på vinet? Lyft glaset med överkanten ungefär i ögonhöjd, se den du skålar med i ögonen, drick samstämt en klunk vin, se varandra i ögonen på nytt och ställ ner glaset. Och man behöver inte ens säga ordet "skål" för att det ska vara riktigt

Tal under middagen

Välkomsttalet hålls när gästerna hunnit ta en eller två tuggor av maten och avslutar talet med en gemensam skål. Tacktalet hålls av värdinnans bordskavaljer när middagen (efterrätten) lider mot sitt slut.

Servetten i knäet!

Ligger oftast till vänster om tallriken, eller mitt över den. När man sätter sig till bords ska servetten alltid hamna i knäet, aldrig på bordet.

Bordsplacering

Lite tips inför bordsplaceringen:

- Hedersgästen har värden/värdinnan till bordet.
- En hedersgäst kan vara en person du inte har sett på länge, en ny granne, en vän som har gjort något speciellt, eller en kollega som inte har varit hos dig tidigare. Man ska dessutom alltid ta lite extra hänsyn till äldre människor. Mormor är hedersgäst i familjekretsen om hon är den äldsta..
- Kvinnan sitter alltid till höger om mannen.
- Värden och värdinnan sitter vid var sin sida av bordet, alternativt mitt på var sin långsida.
- Giftna par bör inte sitta bredvid varandra.
- Förlovade par sitter bredvid varandra - också sambor om förhållandet inte är "gammalt".
- Undvik att par sitter mittemot varandra, förutom värdparet.
- Om antalet kvinnor/män inte är jämt, så se till att de som kommer ensamma får en bordspartner.

Skål

Skålsreglerna i sällskapslivet i dag är inte lika strikta som tidigare, men vid högtidliga tillfällen som bröllop, konfirmation, större middagar och dylikt kan man hålla lite på reglerna, i alla fall till att börja med:

- Ingen börjar dricka innan värden har önskat välkommen till bords.
- När värden har hälsat välkommen och alla har skålat med värdparet, skålar värden med sin bordsdam, efteråt med damen på sin vänstra sida.

- Börja att skåla med kvinnorna.
- Man skålar inte med kungliga personer, och man reser sig upp när en kunglig person skålar med en.
- Man skålar i samma slags vin som den som uppmanar till skålen.

Utomlands är sederna annorlunda, ofta märker man att man varken skålar eller väntar tills värden har hälsat välkommen till bords innan man börjar dricka. Skålar man i latinska länder, är det oftast en gemensam skål som utbringas för något särskilt. Britterna skålar också sällan, men om de har nordbor på besök, vet de att man ska hälsa välkommen och säga något efterföljt av en skål. Ryssarna älskar att skåla och gör det ständigt, men tillåter absolut att man dricker utan att skåla med någon.

Tal

1:a talet

"Välkommen till bords", hålls så fort vinet är serverat. Kan också hållas efter att förrätten serverats, om den är kall. Kort och vänligt - här ges praktiska upplysningar, toastmaster introduceras.

2: a talet

Om det är många talare, kan tal hållas mellan för- och huvudrätten, men helst bör detta tal komma efter att huvudrätten avslutats. Serveras huvudrätten två gånger, utan att nya tallrikar sätts på bordet, hålls talet så snart första omgången har ätits klart (många föredrar att duka av bordet innan talen hålls).

3: e talet

Efter att huvudrätten har dukats ut (vid servering två gånger) eller efter att mellanrätten (vid 4-rätters meny) är avdukad..

4:e talet

Direkt efter 3:e talet, men kom i håg att vin ska serveras först, så att alla har något att skåla med.



Recepten

Bilderna är tänkta som inspiration, inte ”instruktion” som slaviskt skall följas...

Använd fantasi och kreativitet!

Viner

- Alsace Pinot Gris 2007, Frankrike
- Trapiche Pinot Noir Oak Cask 2010, Argentina
- Don David Torrontes Late Harvest 2009, Argentina

Korv och potatischipstorn med löksallad och mar- mordressing



© Christian Tikkanen

Ingredienser (4 pers):

Tunna skivor stark medvurst eller annan lämplig korv av hög
kvalité, (5 st. per/person)

Lika många tunna skivor av råpotatis

½ dl strimlad rödlök

Några brutna salladsblad

¼ dl soja

½ dl olja

1 msk balsamvinäger

Fortsätter ►

- 1.** Stek potatisskivorna i olja just så länge att det blir vackert brynta och krispiga i konsistens, lyft dem upp och låt dem svalna och rinna av.
- 2.** Blanda ihop sallad och lök och placera en lagom mängd på varje tallrik. Gör ett torn av korvskivor och potatis, lager på lager över löksalladen.
- 3.** Blanda ihop soja, olja och balsamvinäger och skeda över på tallrikarna runt om din korv och potatispelare.
Om en stund märker du hur sojan och vinägern delar sig från oljan och bildar ett slags marmorert mönster, det är vad vi eftersträvar.
- 4.** Dekorera tornet med lämpliga färska örter.

Tomatsoppa med bönkräm



Tomatsoppan hälls på tallriken eller i koppen framför gästen vid bordet och den skall vara rykande het vid serveringen.

© Christian Tikkanen

Ingredienser (4 pers):

1 dl torkade vita bönor	peppar
grädde eller mjölk	1 tsk salt
12 tomater	1 tsk socker
basilika (färsk)	broccoli eller blomkål
timjan (färsk)	morot
1 dl rödvin	lök
1 msk tomatpuré	

Blötlägg bönorna i 8-10 timmar. Koka dem i lättsaltat vatten tills det är helt mjuka, sila dem och kyl ner dem i kallt vatten med några isbitar i. Mixa därefter bönorna med stavmixer till

Fortsätter ►

en jämn och tjock smet, vill du kan du tillsätta några matskedar grädde eller mjölk för att göra smeten mera smidig. Den här smeten lägger du ca 1 msk av i botten på en sopptallrik, obs: smeten skall vara kall. Ytterligare lägger du i sopptallriken några små knippen av t.ex. broccoli eller blomkål, en och annan mindre lökbit och på toppen av bönsmeten sticker du in några rostade morotsflarn, det här kan du göra på förhand och placera på bordet redan före dina gäster anländer.

Tomatsoppan kokar du på färska tomater, gärna en sötaktig tomatsort, t.ex. plommontomater. Ta 12 st. tomater, lägg dem i en kastrull samman med 3 dl vatten, 1 dl rödvin, 1 tsk salt, 1 tsk finskuren färsk basilika, några kvistar färsk timjam och några varv ur pepparkvarnen, låt koka tills tomaterna spricker i skalet och nästan kokat sönder, mixa allting med mixer och sila soppan. Tillsätt 1 msk tomatpuré samt 1 tsk socker i soppan, värm upp den tills den är rykande het och lägg den i en serveringskanna. Servera soppan direkt ur kanna genom att hälla upp soppan i de tallrikar eller koppar som du lagt bönkrämen i och ställt färdigt på bordet.

Stekt ankbröst med fikonvinägersky, lingonlinser, mandelpotatispuré och romansalladsragu



Ingredienser (4 pers):

2 ankbröst, tinade
salt, svartpeppar
1½ msk smör

Sky:

1 dl vit balsamicovinäger
2 soltorkade fikon, hackade
4 msk strösocker
1 dl vatten

4 msk kycklingfond, konc.
4 msk smör
salt, svartpeppar

Linser:

2 dl små svarta linser
2 tsk citronolivolja*
(citronskal, se nedan)*
4 msk lingon eller tranbär

Fortsätter ►

Mandelpotatispuré:

800 g mandelpotatis
2 dl grädde
2 msk smör
salt
nymald vitpeppar

Romansalladsragu:

1-2 huvud romansallat
2 dl vispgrädde
1 dl Manchego ost, riven
50 g bacon, knaperstekt och
hackat
svartpeppar

*(Har du inte citronolivolja, kan du i stället smaksätta vanlig olivolja av god kvalitet med aningen finrivet citronskal.)

1. Lägg vinäger och de hackade fikonen i en skål. Täck över med plast och låt stå ett par timmar eller över natten. Lägg över fikonvinägern i en kastrull och tillsätt vatten, strösocker och kycklingfond. Koka på medelvärme, ca 30 minuter, tills såsen blir simmig. Vispa ner smöret och smaka av med salt och svartpeppar.

2. Skär i den feta sidan längs med ankbröstet med en kniv, så att det bildas fåror i skinnet och fettet under. Bryn den feta sidan i en stekpanna, börja med kall stekpanna och höj värmen sakta! Ös den andra sidan med det smälta fettet så den får vacker färg. Salta och peppra och lägg över ankbröstet i en ugnssäker form och fortsätt tillagningen i mitten på ugnen, ugnstemperatur 100 °C tills innertemperaturen är 60-62°. Låt köttet vila 10 minuter innan det skärs upp i skivor.

3. Koka linserna i vatten och salt enligt anvisningarna på förpackningen. Skaka linserna med citronolivolja och blanda ner lingonen.

Fortsätter ►

4. Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Koka dem i lättsaltat kokande vatten, ca 20 minuter. Häll av vattnet och tillsätt grädde, smör, salt och peppar. Vispa till en fluffig puré.

5. Koka upp grädden i en kastrull. Skär romansallaten i bitar och vänd ner i grädden. Ta kastrullen från värmen och tillsätt ost och nymald svartpeppar. Strö över baconet vid serveringen.

Chokladmarquise med vinteräppelsallad och blåbärscoulis

Ingredienser (4 pers):

100 g blockchoklad

2 dl grädde

2 msk konjak

2 st. syrliga äpplen skalade
och skurna i större bitar

½ dl grädde

knivsudd malen karded-
mumma

En nypa kanel

2 msk socker

1 dl frysta eller färska blå-
bär pressade genom durk-
slag eller körda genom
mixer.



© Christian Tikkanen

1. Smält chokladen i vattenbad, vispa grädden till tjockt skum och häll i den smälta chokladen tillsammans med konjaken, rör om och ställ därefter genast i kylskåp för att stelna till.

2. Blanda samman kryddorna med äppelbitarna och stek äpplena i stekpanna med lite smör och ½ dl grädde, strö över sockret, rör om och låt svalna.

Fortsätter ►

3. Ta fram chokladmarquisen ur kylan och gör vackra bollar eller andra former av din chokladmarquise, ställ en klick av vinter-äppel-salladen vid sidan av och montera blåbärscoullisen på tallriken och servera genast.

Källor

- GK recepthäftet Åshöjden, Logistik och Drinkar 9.10.2008
- Duni
- Köksmästare Christian Tikkanen vid Finlands ambassad i Oslo som jag helt fräckt "lånat" några recept och bilder av, Tack!
(<http://christiansrecept.blogspot.com/>)
- Hemmets Journal